

YERBA MATE – ZIELONE ZŁOTO PRZEDSIĘBIORCÓW



własność **STOWARZYSZENIA ENTUZJASTÓW YERBA MATE**

WWW.SEYM-MATE.ORG.PL



Stowarzyszenie Entuzjastów Yerba Mate oferuje:

- organizację degustacji, pokazów, spotkań tematycznych o yerba mate i herbatach z całego świata
- Profesjonalne doradztwo i szkolenia produktowe dla firm
- Pośrednictwo w zakupach hurtowych dla miłośników herbat i kultur
- Infobrokering w branży herbat i akcesoriów na obszar Polski i Europy.

WWW.SEYM-MATE.ORG.PL



WARSZTATY YERBA MATE

CZĘŚĆ 1



CZĘŚĆ INFORMACYJNA

1. Yerba Mate – opis botaniczny
2. Yerba mate – występowanie
3. Yerba Mate – nazewnictwo
4. Yerba Mate właściwości

FILM

PARZENIE RYTUALNE

5. Aspekty ekonomiczne
6. Konsumenci i motywy zakupu
7. Yerba markowa i yerba sypana
8. Spis tematów konsultacji





YERBA MATE OPIS BOTANICZNY

Nazwa łacińska: *Illex paraguariensis*

Rodzina: Aquifoliaceae

Wieczniezielone, średniej wysokości drzewo z rodziny ostrokrzewowatych (*Aquifoliaceae*)

Rośnie w **Ameryce Południowej** (Paragwaj, Urugwaj, Argentyna, płd. Brazylia)

W ciągu 25 lat osiąga do 15m. wysokości, natomiast **uprawiane** osiąga od 3-6 m. wysokości

Kwitnie od października do grudnia

Liście są podługzne, skórzaste, odwrotnie jajowate, karbowane

na brzegu, jasnozielone, błyszczące. Drobne żółtawe 4-krotne

kwiaty są skupione w pęczkach wyrastających z kątów liści

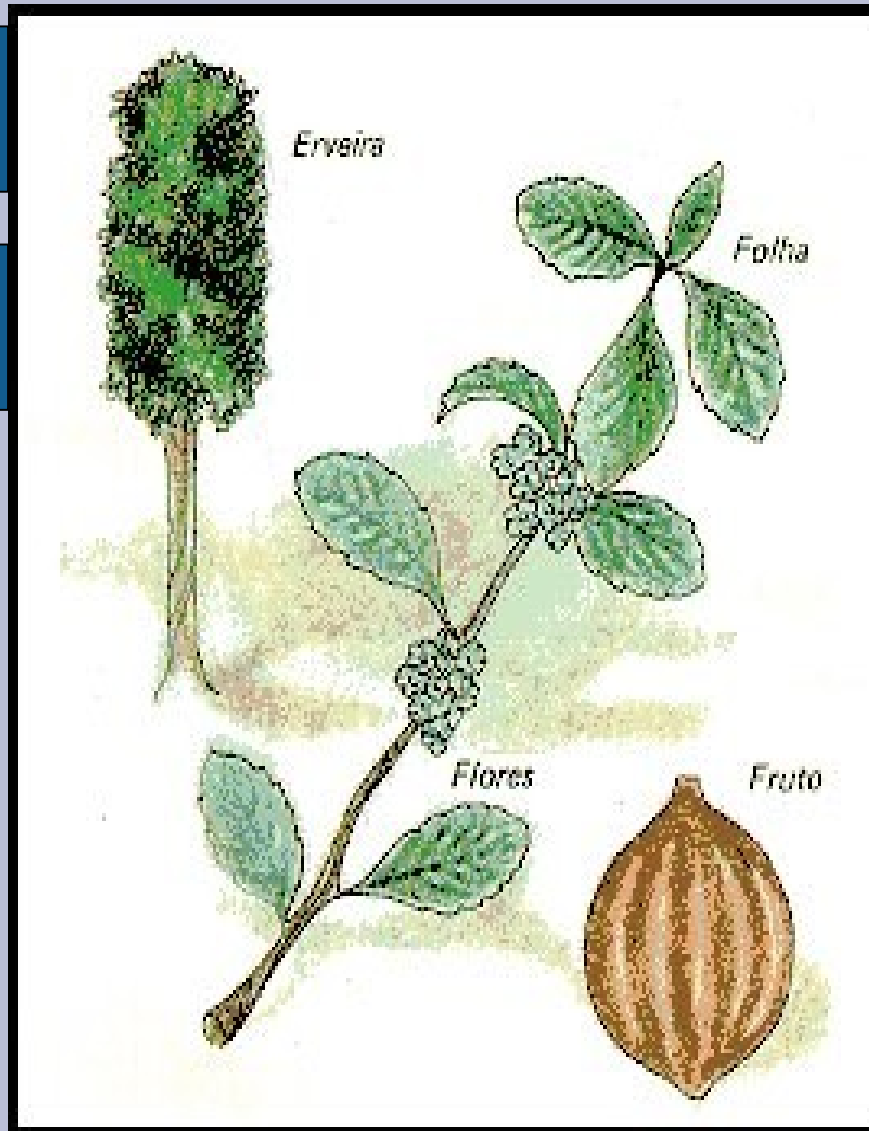
Owoc jest fioletowoczerwony, **pestkowiec** z kilkoma nasionami

Roślina wymaga przynajmniej 1500 mm. opadu rocznie, średniej temperatury miesięcznej w granicach 15,5–28°C Potrafi przetrzymać krótkotrwałe spadki temperatury do -8°C

Występuje głównie **na glebach piaszczysto-gliniastych** i gliniasto-piaszczystych, bogatych w fosfor, potas, żelazo, rozwiniętych na podłożu przepuszczalnym.



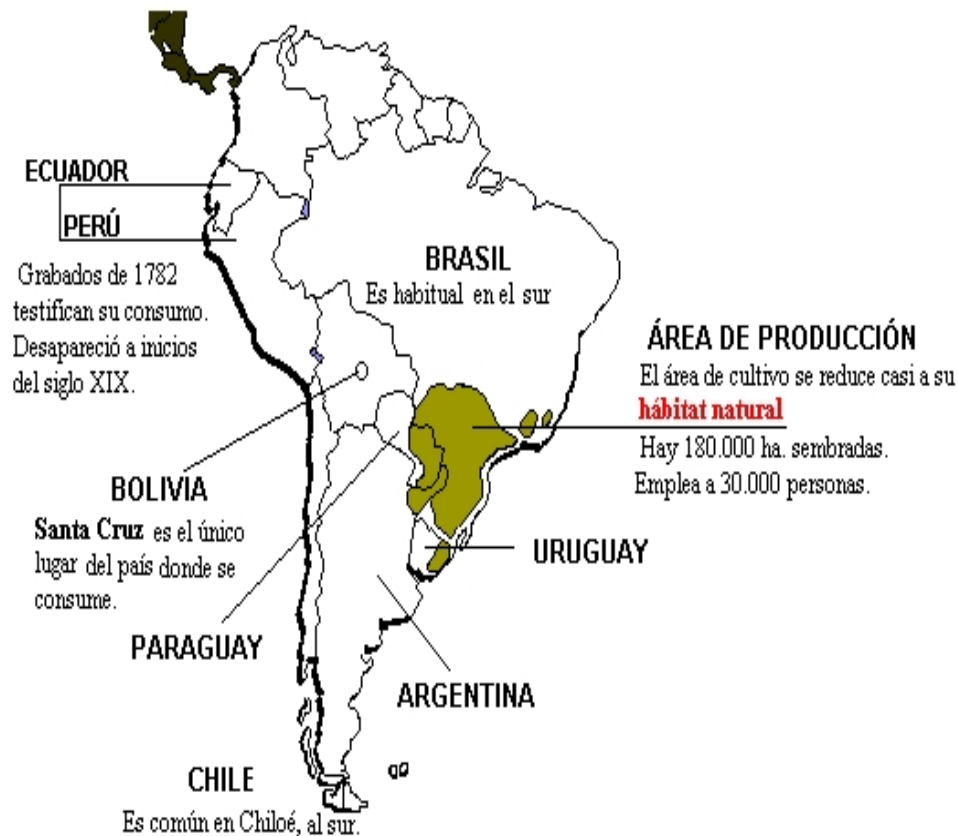
YERBA MATE OPIS BOTANICZNY cd.2



YERBA MATE WYSTĘPOWANIE



DÓNDE SE PRODUCE, DÓNDE SE CONSUME



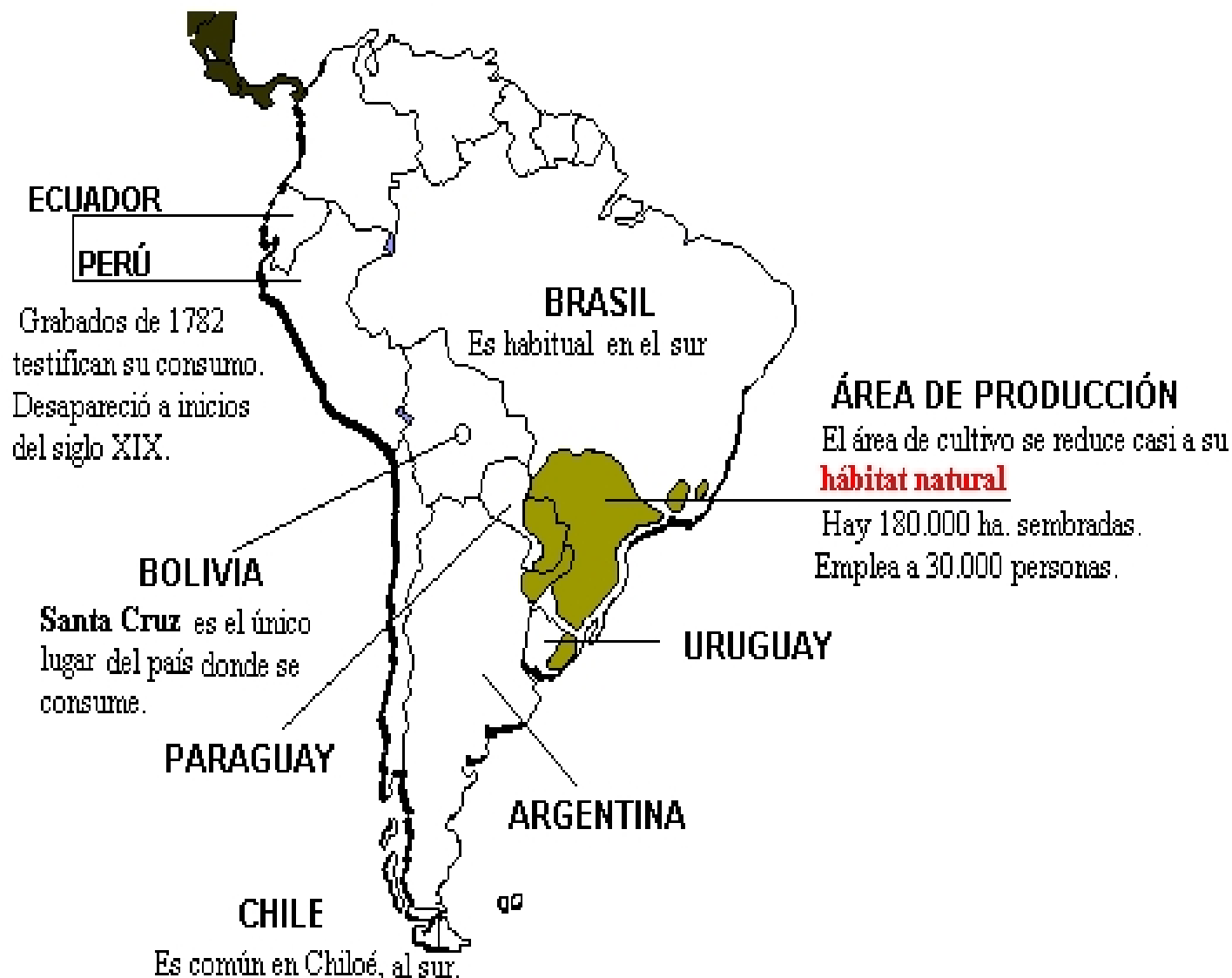
Obszar występowania, zarówno **naturalnych jak i uprawianych drzew**, ogranicza się do Ameryki Południowej, w strefie **pomiędzy** Oceanem Atlantyckim i rzeką Paragwaj oraz **pomiędzy 18°S i 30°S**.

Próby uprawy yerba mate w regionach o podobnym klimacie w Ameryce Północnej, Azji czy Afryce, jak dotąd, **nie powiodły się**



YERBA MATE WYSTĘPOWANIE

DÓNDE SE PRODUCE, DÓNDE SE CONSUME



YERBA MATE NAZEWNICTWO



Yerba mate to liście ostrokrzewu paragwajskiego rosnącego w Ameryce Południowej w lasach podzwrotnikowych, poddane **specjalnej obróbce** w czasie produkcji, między innymi **wysuszeniu, rozdrobnieniu oraz lekkiemu wyprażeniu**.

Herbata yerba mate jest nazywana w różny sposób ze względu na historię jej uprawy. **Inne nazwy to: erva mate, herba mate, herbata jezuicka, herbata misyjna, herbata Świętego Bartłomieja, paraguay Cayi, herbata paragwajska, South American Holly, chimarrão lub cimarron.** Nazwa łacińska to **Illex paraguariensis**.

Wiele nazw związanych ze **wzrostem popularności** wykraczającym poza Amerykę Południową od **wieku XVI i XVII**.

Nazwę „yerba” prawdopodobnie wprowadzili wówczas Jezuici, którzy bardzo zainteresowali się właściwościami ostrokrzewu.

Yerba pochodzi od słowa **herba** co oznacza **po łacinie** zioło.

Drugi człon – **„mate”** oznacza naczynie, z którego pije się ten napój.

W języku Indian Południowoamerykańskich **Quechua „mati”** oznacza naczynie wykonane z **owocu dyni** z gatunku *Legendaria vulgaris*, które służy im do picia naparu z liści yerby przez metalową rurkę zwaną **bombillą**.

AKCESORIA DO PICIA YERBA MATE



Osoby pijące regularnie yerba mate używają specjalnych naczynek zwanych mate, które wykonane są z:

- owocu dyni *Laguardia vulgaris* zwanej tykwą
- drzewa – różne gatunki
- metalu
- ceramiki

oraz:

- bambusowych, metalowych, srebrnych i złotych bombilli
- termosu na wodę o temperaturze 70-80 stopni Celsjusza zaopatrzonego w specjalną rurkę do wlewania wody
- szufelki do nasypywania yerba mate
- czajniczka, imbryczka do gotowania wody
- szczoteczki do czyszczenia wnętrza bombilli

YERBA MATE WŁAŚCIWOŚCI



Przeprowadzone badania wykazały zawartość w yerba mate:

- ksantyna – **KOFEINA** zawartej w liściach yerba mate, która **stymuluje** Centralny Układ Nerwowy, nie powodując uzależnienia
- **KOMPLEKS SUBSTANCJI**
- **196 aktywnych** komponentów (więcej niż w zielonej herbacie)
- **witaminę A** (konieczną do prawidłowego wzrostu, uodparniającą organizm przeciw infekcjom, polepszającą wzrok)
- **witaminę B1** (niezbędnej do utrzymania prawidłowego stanu układu nerwowego, ułatwiająca trawienia)
- **witaminę B2** (wzmacnia włosy, zapobiega zapaleniom oczu)
- **witaminę C** (środek antytoksyczny, wzmacnia zęby, zwiększa ilość czerwonych krwinek),
- **żelazo** (konieczne do utrzymania normalnego poziomu sprawności fizycznej),
- **sód, potas, wapń** (wzmacniające kości i zęby),
- **magnez , krzem, siarkę, chlorofil, cholinę, inozytol**
- **Fosfor** - jest niezbędny do utrzymania sprawności systemu nerwowego i wydolności organizmu

YERBA MATE WŁAŚCIWOŚCI cd. 2



- wspomagające działanie w kuracjach odchudzających
- regulujące oddziaływanie na układ trawienny i przemianę materii
- działanie regenerujące w okresie rekonwalescencji
- oczyszczające właściwości z metali ciężkich i toksyn
- bogactwo witamin i minerałów zawarte w napoju z yerba mate dzięki czemu leczy anemię i szkorbut
- działanie immunologiczne w okresie jesienno-zimowym, pobudza układ odpornościowy
- wspomaganie w leczeniu alergii np. katar sienny
- skuteczne działanie obniżające poziom cholesterolu we krwi
- przyczynianie się do odbudowy zniszczonej tkanki żołądka i jelit
- lekkie działanie uspokajające likwidujące stres i uczucie napięcia wewnętrznego
- działanie antyoksydacyjne, czyli usuwające wolne rodniki przyczyniające się do zapadania na choroby cywilizacyjne oraz słabe afrodyzjakalne
- właściwości antyreumatyczne



ZAPRASZAM NA FILM



ZAPRASZAM DO YERBA MATE RUEDA




ESTANCIO LAS MARIAS
GUAYMA - VIRASORO - CORRIENTES

YERBA MATE SPOSÓB PRZYZRZĄDZANIA (EUROPEJSKI)



Instrukcja do parzenia Yerba Mate sposobem europejskim w kubku z zaparzaczem ceramicznym:

1. Wsyp do zaparzacza ceramicznego 2 szufelki (2 łyżki stołowe) **Yerba Mate**
2. Zalej wodą o temp. 70-80 C (czyli 10 minut po zagotowaniu) do poziomu krawędzi zaparzacza
3. Oczekaj 3-5 minut, jeśli **Yerba Mate** wchłonęła wodę, dodaj jeszcze troszkę wody
4. Wyciągnij zaparzacz ceramiczny odstawiając go na podstawkę ceramiczną
5. Dokonaj degustacji smaku i aromatu zaparzonej **Yerba Mate**
6. Pamiętaj! Możesz jeszcze 4 razy zaparzać ten sam susz **Yerba Mate** :)

RYTUALNY SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA YERBA MATE



Instrukcja do parzenia Yerba Mate sposobem tradycyjnym w naczyniu mate, przez bombillę.



1. Wsyp do naczynia mate 5 szufelek (5 łyżek stołowych) **Yerba Mate**
2. Odwróć naczynie mate do góry dnem 3 razy, przykrywając wylot naczynia dłonią i potrząsając susz **Yerba Mate**
3. Podsyp susz **Yerba Mate** pod kątem 45 stopni :), i umieść bombillę w naczyniu mate
4. Zalej wodą o temp. 70-80 C (czyli 10 minut po zagotowaniu) do poziomu górnej krawędzi naczynia mate
5. Odczekaj 3-5 minut, jeśli **Yerba Mate** wchłonęła wodę, dodaj jeszcze troszkę wody, nie ruszaj bombillą
6. Dokonaj degustacji smaku i aromatu zaparzonej **Yerba Mate** wspólnie z gronem przyjaciół w kręgu
7. Pamiętaj! Możesz jeszcze 4 razy zaparzać ten sam susz **Yerba Mate** :)



ZIMNA YERBA - TERERE:

Yerba mate zalewana zimną wodą zwana jest **terere**. Jest znakomitym napojem na ciepłe, gorące dni, w których konieczne staje się chłodzenie organizmu i gaszenie pragnienia. Terere przynosi miłe orzeźwienie i ochłodzenie. Jego przygotowanie jest wyjątkowo proste.

Do połowy naczynia należy wsypać yerbę i zalać zimną wodą. Należy odczekać około 10 minut i wypić przez bombillę. Terere można zalewać do 5 razy.



RYTUAŁ PICIA YERBA MATE cd.2



- **Nie proś o cukier**
- **Nie mów, że Mate jest niehigieniczne**
- **Nie mów, że Mate jest zbyt gorąca**
- **Nie zostawiaj Mate w połowie picia**
- **Nie wstydź się dźwięku, który świadczy o wypiciu yerba mate**
- **Nie mieszaj w tykwie**
- **Nie zmieniaj kolejności**
- **Nie zwalniaj rytmu**
- **Nie potępiaj osoby serwującej za to że pierwsza pije**



YERBA MATE – ASPEKTY EKONOMICZNE



0,5 kg. Opakowanie – 1 paczka na miesiąc dla przeciętnego klienta

0,5 kg. – **22 zł.** W detalu

0,5 kg. – netto w hurtowni w Polsce **10 zł.**

ZYSK netto za 1 sztukę = **8 zł.**

Koszty transportu – do negocjacji (pokrywa hurtownia lub 30 zł.)

Zamówienie miesięczne średnio netto – 1000 zł. początkowe (50 kg.=100 paczek 0,5 kg.)

Zysk netto miesięczny = 800 zł. + 1000 zł. Na następne zamówienie

+ wartość podatku Vat = 400 zł. (od klientów)



1 kg. Opakowanie – 1 paczka na 2 miesiące dla przeciętnego klienta

1 kg. – **33 zł.** W detalu

1 kg. – netto w hurtowni w Polsce **14,5 zł.**

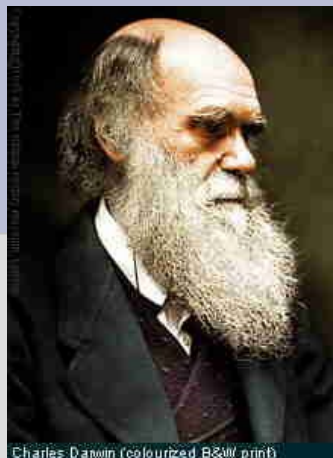
ZYSK netto za 1 sztukę – 12,5

Zamówienie miesięczne średnio netto – 1000 zł. początkowe (50 kg.=50 paczek 1 kg.)

Zysk netto miesięczny = 625zł. + 1000 zł. Na następne zamówienie

+ wartość podatku Vat = 300 zł. (od klientów)

KONSUMENCI YERBA MATE i MOTYWY ZAKUPU



Świat:

- **Karol Darwin**
- **Che Guevara**
- Jorge Luis Borges
- Jose de San Martin
- **Madonna**
- Alicia Silverstone
- **Viggo Mortensen**
- Książę Harry
- Gwyneth Paltrow
- Hillary Clinton
- Matt Dillon
- Meg Ryan

- **Polska:**
- Wojciech Cejrowski
- Beata Pawlikowska
- Robert Makłowicz
- Tony Halik
- Zwykli ludzie – moda



Główne motywy zakupu:

- Smak, zapach
- Działanie
- Rytuał
- **Dobra cena (sypana a markowa)**
- Moda
- Podróże, kultury
- Podobne do zielonej herbaty i kawy

YERBA MATE – BOGACTWO ODMIAN



YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI



Pajarito Traditional



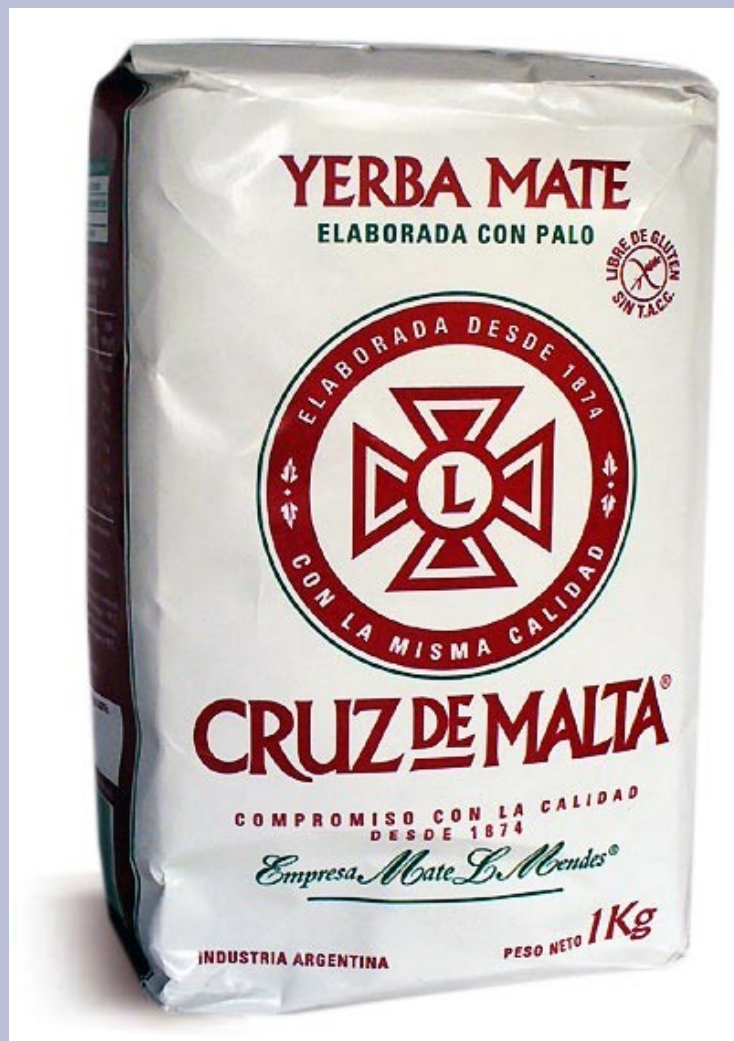
Pajarito Especial



YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI cd.2



Cruz de Malta Traditional



Cruz de Malta Despalada



YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI cd.3



Taragui Con Palo



Taragui Sin Palo



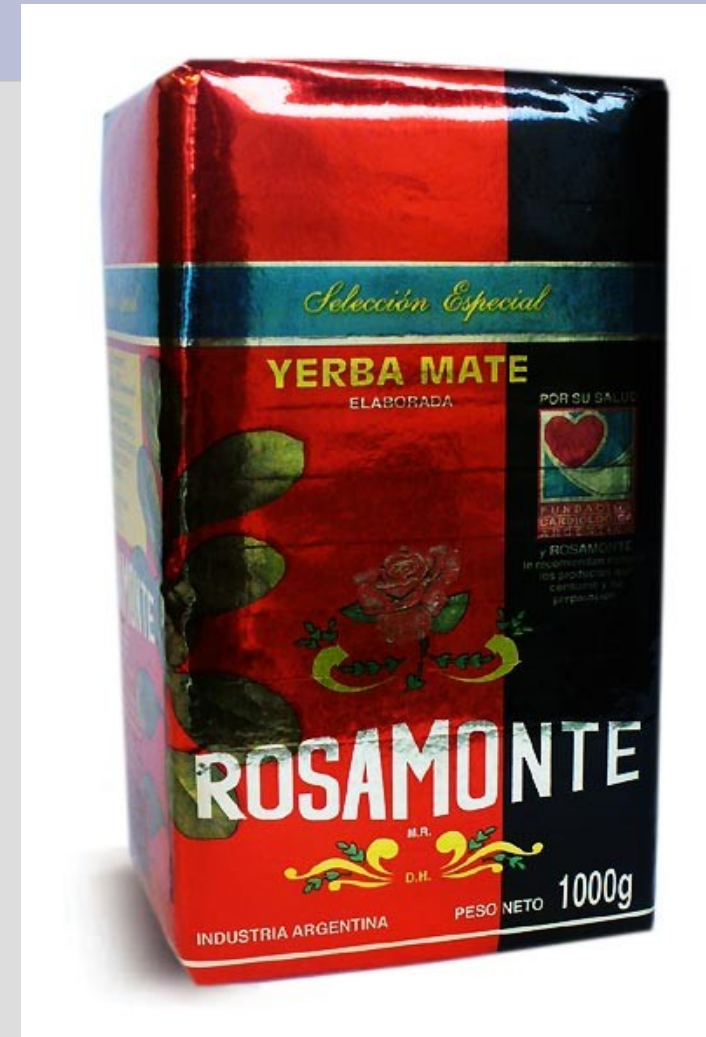
YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI cd.4



Rosamonte Traditional



Rosamonte Especial



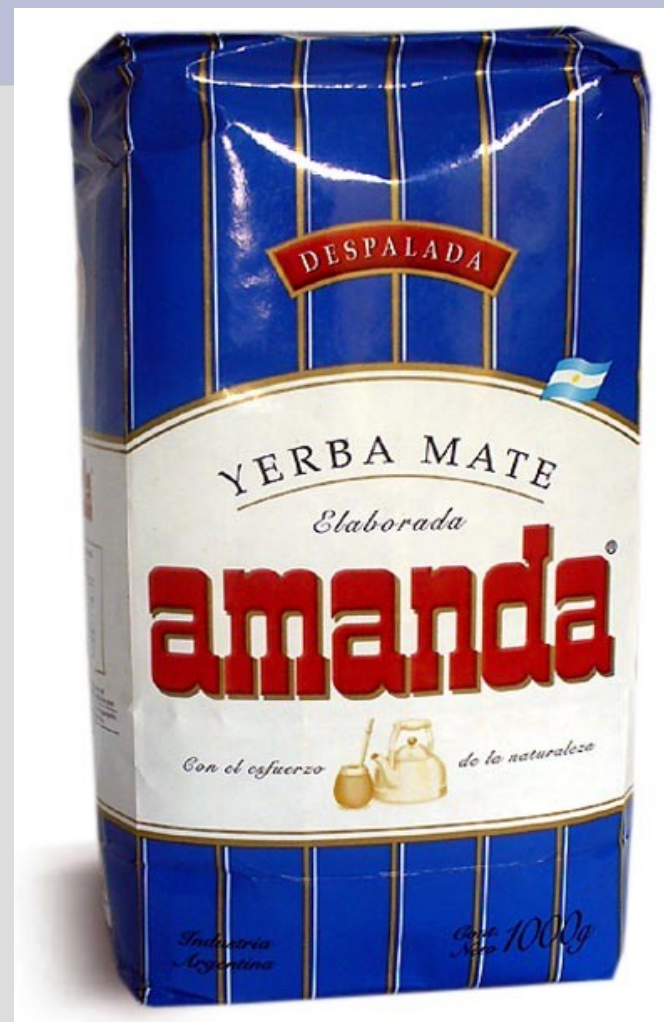
YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI cd.5



Amanda Elaborada



Amanda Despalada



YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI cd.6



Canarias



Colon Traditional



YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI cd.7



Nobleza Gaucha



La Merced de Campo



YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI cd.8



La Hoja



La Rubia



YERBA MATE – NAJSŁYNNIEJSZE MARKI cd.9



La Tranquera

Union Suave

Selecta



YERBA MATE – BOGACTWO ODMIAN



Yerba Mate można dzielić ze względu na:

- markę
- rodzaj suszu
- przeznaczenie (terere lub na ciepło)
- zawartość – bez domieszek i smakowe

Wśród smakowych Yerba Mate wyróżniamy najczęściej o smaku:

- cytrusowym
- ziołowym
- owocowym
- inne np.:
 - tropikalne
 - miodowe
 - imbirowe
 - kwiatowe
 - korzenne
 - itd



ZAPRASZAM NA KONSULTACJE

Konsultacje do wyboru:

2. Yerba Mate – zielone złoto przedsiębiorców w Polsce
3. Dekalog miłośnika herbaty i produktów specjalistycznych
4. Dekalog sprzedawcy herbaty i produktów specjalistycznych
5. Organizacja i prowadzenie pokazów, degustacji, spotkań tematycznych – praktyczne wskazówki
6. Modele współpracy z organizacjami kulturalnymi i osobami prywatnymi – praktyczne wskazówki
7. Techniki skutecznego pozyskiwania informacji – w Internecie i Realu
8. Techniki skutecznego zaistnienia firmy – w Internecie i Realu
9. Techniki skutecznej sprzedaży – wg. modelu interakcji z klientem
10. Komunikacja interpersonalna i techniki sterowania zachowaniami klientów – klucz do budowania długich relacji z klientami





Stowarzyszenie Entuzjastów Yerba Mate oferuje:

- organizację degustacji, pokazów, spotkań tematycznych o yerba mate i herbatach z całego świata
- Profesjonalne doradztwo i szkolenia produktowe dla firm
- Pośrednictwo w zakupach hurtowych dla miłośników herbat i kultur
- Infobrokering w branży herbat i akcesoriów na obszar Polski i Europy.

WWW.SEYM-MATE.ORG.PL

